

An Weihnachten gibt es feinste Köstlichkeiten.

Die Mini-Muffins sind leicht und ein perfekter Auftakt fürs Weihnachtsmenü.

Wer wie Grossmutter Felix keinen Truthahn mag, freut sich auf den Fischgang: Lachsfilet aus dem Ofen.



Mini-Mais-Muffins

Apero für 4 Personen

Ergibt ca. 12 Stück à 4 cm Durchmesser
Zubereitung ca. 20 Minuten + ca. 30 Minuten ruhen lassen
+ ca. 25 Minuten backen

50 g feine Polenta, 30 g Weissmehl, 2 TL Backpulver, ½ dl Milch, 1 grosses Ei, 1 EL Olivenöl (10 g), ½ TL Salz (2 g), ¼ TL Pfeffer, Butter für die Förmchen, 6 TL Oliven-Tapenade, 100 g Pata Negra, Bündnerfleisch und Salami, 6 entsteinte Oliven

1 Polenta, Mehl und Backpulver mit der Milch mischen. Ei verquirlen und mit dem Öl begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, gut mischen. Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 Backofen auf 180 °C vorheizen. Mini-Muffinförmchen mit Butter bestreichen. Teig in die Förmchen verteilen. Ca. 25 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen. Mit je ½ TL Oliven-Tapenade bestreichen und je mit Pata Negra, Bündnerfleisch oder Salami und einer halben Olive belegen. Belag mit einem Zahnstocher fixieren.



M-Classic Polenta,
fein, 500 g, Fr. 1.35



Oliven,
entsteint,
110 g, Fr. 2.20



Sélection Pata Negra,
Spanien, per 100 g, Fr. 12.40*
* In grösseren Filialen.



Bündnerfleisch,
Schweiz, 110 g, Fr. 8.35